

Anna Laitila

**Seinäjoen ammattikorkeakoulusta valmistuneiden
restonomien työllistyminen**

Opinnäytetyö

Syksy 2013

SeAMK Elintarvike ja maatalous

Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: SeAMK Elintarvike ja maatalous

Koulutusohjelma: Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

Tekijä: Anna Laitila

Työn nimi: Seinäjoen ammattikorkeakoulusta valmistuneiden restonomien työllistyminen

Ohjaaja: Eija Putula-Hautala

Vuosi: 2013

Sivumäärä: 35

Liitteiden lukumäärä: 3

Seinäjoen ammattikorkeakoulu kouluttaa restonomeja palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelmassa. Koulutusohjelma antaa valmiudet työskennellä matkailu-, ravitsemis- ja talousalan asiantuntija- ja kehittämistehtävissä, myynti- ja markkinointitehtävissä, esimiehenä ruokapalveluissa tai itsenäisenä yrittäjänä. Monipuolinen koulutus antaa valmistuneelle monia mahdollisuuksia työllistyä.

Tämä opinnäytetyö oli määrällinen tutkimus, jonka perusjoukkona olivat Seinäjoen ammattikorkeakoulusta vuosina 2011 ja 2012 valmistuneet nuoriso- ja aikuisryhmien restonomit (AMK). Tutkimuksen tavoitteena oli selvittää, ovatko valmistuneet restonomit työllistyneet heti koulutustaan vastaaviin töihin ja onko työllistyminen ollut sujuvaa. Tutkimukseen osallistui 49 restonomia ja vastausprosentti oli 71 %.

Restonomeista (AMK) 48 % työllistyi heti koulutustaan vastaaviin töihin. Tärkeimpinä ja helpoimpina väylinä työmarkkinoille pidettiin TE -toimiston työnvälityspalveluita, vanhoja työpaikkoja ja opiskeluaikaisia harjoittelupaikkoja. Lisäksi suhteiden ja kontaktien todettiin auttavan työnhakutilanteissa. Vastaaajista 81 % piti työllistymistä helppona tai melko helppona. Suurin osa oli tyytyväisiä työtehtäviinsä ja melkein kaikkien mielestä koulutus oli vastannut suoraan työelämän haasteisiin. Restonomien bruttotulojen mediaani oli 1500 -2000 euroa kuukaudessa.

Tutkimuksen mukaan Seinäjoen ammattikorkeakoulusta valmistuneiden restonomien työllistymistilannetta voidaan pitää hyvänä. Koulutusta täysin vastaavaa työtä on vaikea saada heti valmistumisen jälkeen, mutta muutaman vuoden työkokemuksen jälkeen esimiestyö on helpommin mahdollista.

Avainsanat: ammattikorkeakoulutus, restonomikoulutus, työllistyminen

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Faculty: School of Food and Agriculture

Degree programme: Degree Programme of Hospitality Management

Author: Anna Laitila

Title of thesis: The Seinäjoki University of Applied Sciences, Bachelors' of Hospitality Management employment opportunities after graduation

Supervisor(s): Eija Putula-Hautala

Year: 2013

Number of pages: 35

Number of appendices: 3

Seinäjoki University of Applied Sciences educates Bachelors of Hospitality Management in the Degree Program of Hospitality Management. The study program gives readiness to work in the expert, developing, sales and marketing tasks within the field of tourism, catering and domestic services, as a superior in food services or as a self-employed entrepreneur. The versatile education gives many opportunities to be employed.

The thesis was a quantitative research. The population of the research consisted of the Hospitality Management graduates from the Seinäjoki University of Applied Sciences in 2011 and 2012. The objective of the thesis was to clarify the graduates' employment upon graduation and the fluency of recruitment. 49 Bachelors of Hospitality Management participated in the research and the response rate was 71%.

48 % of the Bachelors of Hospitality Management were employed upon education immediately after their graduation. The most important channels to the labor market were the employment offices, previous work places and work practice places from the study years. Furthermore, it was stated that the relations and contacts helped when applying for the jobs. 81 % of the interviewees considered their employment easy or quite easy. The majority was satisfied with their duties at work and in almost everybody's opinion education had met the requirements of the working life. The median of the gross incomes of the Bachelors of Hospitality Management was 1500 -2000 euro per month.

According to the study, the Bachelors' of Hospitality Management employment situation is good. After graduation it seems to be difficult to get employment upon graduation, but after a few years work experience, the superior work is easier to find.

Keywords: University of Applied Sciences, Degree Programme of Hospitality Management, employment

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä.....	2
Thesis abstract	3
SISÄLTÖ.....	4
Kuvio- ja taulukkoluetelo.....	6
1 JOHDANTO.....	7
2 AMMATTIKORKEAKOULUTUS	8
2.1 Restonomikoulutus.....	9
2.2 Restonomikoulutus Seinäjoen ammattikorkeakoulussa	10
3 SIIRTYMINEN AMMATTIKORKEAKOULUSTA TYÖELÄMÄÄN ...	14
3.1 Työnhakukanavat.....	14
3.2 Onnistunut työllistyminen	15
3.3 Työelämä tulevaisuudessa.....	16
4 RAVITSEMIS- JA TALOUSALA.....	17
4.1 Ravitsemis- ja talousala työllistäjänä.....	17
4.2 Alan osaamistarpeet	17
4.3 Alan palkkaus.....	18
5 TUTKIMUS SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULUSTA	
VALMISTUNEIDEN RESTONOMIEN TYÖLLISTYMISESTÄ	19
5.1 Tutkimuksen tavoitteet	19
5.2 Tutkimuksen perusjoukko ja otos	19
5.3 Tutkimusaineiston kerääminen.....	19
5.4 Tutkimuksen validiteetti ja reliabiliteetti	20
6 TUTKIMUKSEN TULOKSET	21
6.1 Vastaajien taustatiedot.....	21
6.2 Opintojen aikana hankitun työkokemuksen merkitys työllistymiselle	24
6.3 Heti valmistumisen jälkeinen työllistyminen.....	25
6.4 Koulutuksen ja nykyisen työn vastaavuus.....	27
7 POHDINTA.....	31
7.1 Tutkimuksen toteutus	31

7.2 Tutkimustulosten yhteenveto.....	31
7.3 Mahdolliset jatkotutkimukset	32
LÄHTEET	34
LIITTEET	36

Kuvio- ja taulukkoluetelo

Kuvio 1. Suomen koulutusjärjestelmä (Opetushallitus 2013).	8
Kuvio 2. Vastaajien sukupuoli ja ikäjakauma (n=48).	21
Kuvio 3. Vastaajien työn luonne ja työnantajasektori (n=48).	23
Kuvio 4. Vastaajien työn luonne asuinalueittain (n=48).	23
Kuvio 5. Työharjoittelupaikoista saadut hyödyt (n=45).	24
Kuvio 6. Valmistumisen jälkeisen työpaikan ja tutkinnon vastaavuus nuoriso- ja aikuispuolen opiskelijoiden näkökulmasta (n=47).	26
Kuvio 7. Pääasialliset rekrytointikanavat (n=36).	27
Kuvio 8. Vastaajien tyytyväisyys nykyiseen työhön (n=43).	28
Kuvio 9. Restonomien bruttotulot julkisella ja yksityisellä sektorilla (n=42).	29
Kuvio 10. Restonomien tyytyväisyys palkkaan (n=43).	30
 Taulukko 1. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelman kompetenssitaulukko 2009 -2010 (Seinäjoen ammattikorkeakoulun opinto-opas 2009 -2010).	13

1 JOHDANTO

Ammattikorkeakoulusta valmistunut hallitsee laaja-alaisesti oman alansa tiedot ja taidot. Hän kykenee johtamaan monimutkaisia ammatillisia tehtäviä ja kykenee työskentelemään itsenäisesti oman alan asiantuntijatehtävissä. (Tutkintojen ja muun osaamisen kansallinen viitekehys 2009.)

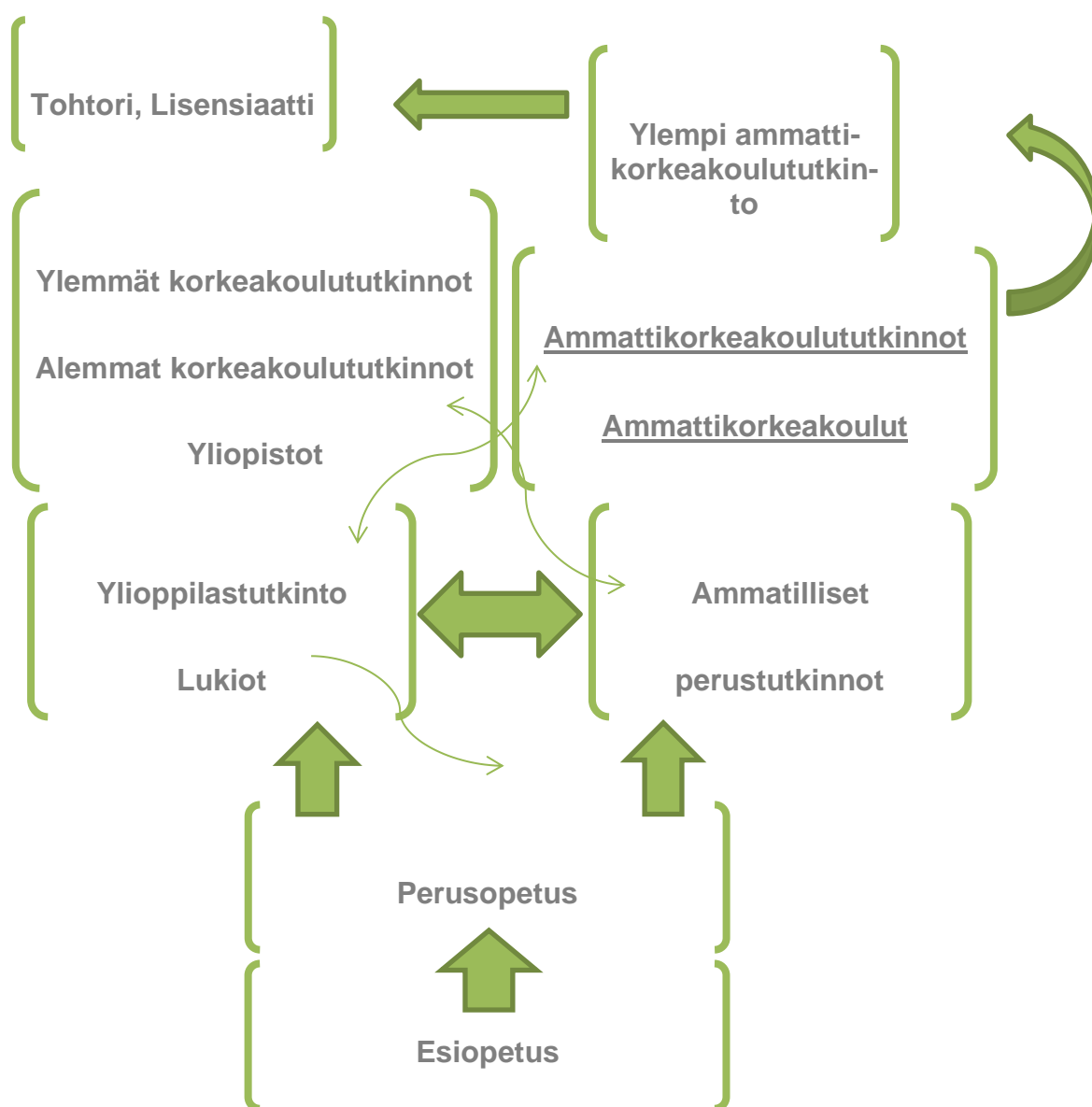
Ammattikorkeakoulusta valmistuneet restonomit saavat monipuoliset valmiudet työskennellä esimies- ja asiantuntijatehtävissä ravitsemis- ja talousalalla. Valmistumisen jälkeinen työllistyminen saattaa olla monimutkainen prosessi. Saavatko vasta valmistuneet restonomit koulutustaan vastaavaa työtä heti vai vasta vuosien työkokemuksen jälkeen?

Tämän opinnäytetyön aihe on merkittävä ja mielenkiintoinen restonomikoulutuksen kehityksen kannalta. Restonomien koulutusohjelma Seinäjoen ammattikorkeakoulussa pääsi ensimmäistä kertaa tutkimuksen kohteeksi työllistyminen aiheenaan. Tutkimuksen tavoitteena oli saada tietoa SeAMKin palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelmasta valmistuneiden työllistymisestä ja siihen vaikuttaneista tekijöistä. Tutkimustulosten perusteella ammattikorkeakoulu voi arvioida koulutusohjelman onnistumista työelämän tavoitteisiin nojaten.

Tämän tutkimusaiheen valintaan vaikutti suuri mielenkiinto oman alan työllistymistä kohtaan. Restonomien (AMK) mahdollisten työpaikkojen kirjo on laaja, mutta suoraan koulutusta vastaavat paikat ovat osittain kiven alla nykypäivänä.

2 AMMATTIKORKEAKOULUTUS

Ammattikorkeakoulutusta tarjotaan Suomessa lukion tai ammatillisen koulutuksen jälkeen. Koulutukseen haetaan valtakunnallisessa yhteishaussa. Suomessa ammattikorkeakouluja on 26 Ahvenanmaan ammattikorkeakoulu mukaan lukien. Poliisiammattikorkeakoulu Tampereella huolehtii poliisien kouluttamisesta. (Ammattikorkeakoulu 2013.) Kuviossa 1 on esitetty koko Suomen koulutusjärjestelmä.



Kuvio 1. Suomen koulutusjärjestelmä (Opetushallitus 2013).

Ammattikorkeakoulujen tulee antaa työelämän ja sen kehittämisen vaatimuksiin sekä tutkimukseen, taiteellisiin ja sivistyksellisiin lähtökohtiin perustuvaa korkeakouluopetusta ammatillisiin asiantuntijatehtäviin. Koulutuksen tehtävänä on myös tukea yksilön ammatillista kasvua ja sen tulee harjoittaa ammattikorkeakouluopetusta palvelevaa sekä työelämää ja aluekehitystä tukevaa ja alueen elinkeinorakenteen huomioon ottavaa soveltavaa tutkimus- ja kehitystyötä sekä taiteellista toimintaa. Tehtäviään hoitaessaan ammattikorkeakoulujen tulee perusteellisesti edistää elinikäistä oppimista. (L 9.5.2003/351.)

Kaikki koulutusohjelmat ammattikorkeakoulussa tarjoavat käytäntöön suuntautuvan vaihtoehdon perinteisille yliopisto-opinnoille. Ammattikorkeakouluilla on monipuoliset työelämäyhteydet ja ne turvaavat ammattikorkeakoulusta valmistuneille hyvät työllistymismahdollisuudet. Tutkintoon johtava koulutus on opiskelijalle täysin maksutonta. Koulutus kestää kokopäiväopintoina 3,5–4,5 vuotta ja siihen sisältyy aina puolen lukuvuoden työharjoittelu. Ammattikorkeakoulututkintoon johtavat opinnot järjestetään aina koulutusohjelmoina, joissa voi olla eri suuntautumisvaihtoehtoja. Melkein kaikki ammattikorkeakoulut ovat monialaisia, eli niissä on silloin edustettuna erilaisia koulutusaloja. (Ammattikorkeakoulut 2010.)

Ammattikorkeakoulut antavat koulutusta seuraavilla aloilla

- humanistinen ja kasvatusala
- kulttuuriala
- yhteiskuntatieteiden, liiketalouden ja hallinnon ala
- luonnontieteiden ala
- tekniikan ja liikenteen ala
- luonnonvara- ja ympäristöala
- sosiaali-, terveys- ja liikunta-ala
- matkailu-, ravitsemis- ja talousala

2.1 Restonomikoulutus

Restonomi (AMK) on ammattikorkeakoulusta valmistunut matkailu-, ravitsemis- ja talousalan monipuolinen asiantuntija. Restonomin tutkinto on laaja-alainen ja koulutusohjelmia on useita erilaisia ympäri Suomea. Jokaisella koulutusohjelmalla on

omat sisältönsä ja piirteensä. Kaikilla Suomen restonomeilla on kokonaisnäkemys matkailu-, ravitsemis- ja talousalasta ja sen kehittämismahdollisuuksista sekä taito suunnitella, kehittää, tuottaa, toteuttaa ja myydä eri kohderyhmille tarkoitettuja palveluja. Kaiken ydinosaamisena restonomeilla on erilaisten palveluprosessien hallinta. (Suomen restonomit SURE ry 2013.)

Eri ammattikorkeakouluissa on erilaisia erikoistumisvaihtoehtoja koulutusohjelman sisällöstä riippuen. Restonomiopiskelija voi erikoistua esimerkiksi tapahtumamatkailuun, toimitilapalveluihin, matkailupalvelujen tuotteistamiseen, kuluttajapalveluihin tai vaikka hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohtoon. Perustutkinnon opinnot ovat laajuudeltaan 210 opintopistettä. Opintojen keskimääräinen suoritus aika on 3,5 - 4 vuotta. Restonomiksi voi opiskella sekä nuoriso- että aikuiskoulutuksessa. (Suomen restonomit SURE ry 2013.)

Opiskelu on suurimmaksi osaksi projektimaista ja yhteistyö erilaisten lähialueen yritysten kanssa on tiivistä. Kaikki opinnot valmentavat omalta osaltaan opiskelijaa työelämään ja samalla auttavat luomaan nykypäivänä tärkeitä verkostoja mahdollisiin tuleviin työnantajiin. Opintoihin sisältyvät pitkät harjoittelujaksot kehittävät ammattitaitoa ja asiantuntijuutta ammattiuralla. Opintojen loppu puolella opinnäytetyön aiheensa jokainen opiskelija voi valita oman mielenkiintonsa mukaan. Opinnäytetyön tarkoituksena on syventää opiskelijan erikoistumisalaansa. Restonomikoulutuksen perusopinnot ovat viestinnällisiä, yhteiskunnallisia, luonnontieteellisiä ja liiketoiminnallisia. Liiketoimintaopinnot ja kansainvälisyys ovat kaikkien koulutusohjelmien tärkeimmät painopisteet. Ammattiopinnoissa pääpaino on asiakas- ja palveluprosessien sekä palvelutuotteiden kehittämisellä. (Järvinen, Vataja & Tuominen 2011, 14.)

2.2 Restonomikoulutus Seinäjoen ammattikorkeakoulussa

Seinäjoen ammattikorkeakoulussa restonomeja koulutetaan palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelmassa. Vuosittain aloittaa sekä aikuis- että nuorisoryhmä. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma antaa valmiudet työskennellä matkailu-, ravitsemis- ja talousalan asiantuntija- ja kehittämistehtävissä, myynti- ja markkinointitehtävissä, esimiehenä ruokapalveluissa tai itsenäi-

senä yrittäjänä. Koulutuksen keskeisimpänä tavoitteena on kouluttaa monipuolisia, kansainvälistyviä, paikallisuutta hyödyntäviä ja arvostavia, hyvät käden taidot omaavia palvelun ammattilaisia ja liiketoimintaosaajia. Oma-aloitteisuus ja yrittäjähenkisyys huokuvat opiskelijoista. (Seinäjoen ammattikorkeakoulun opinto-opas 2008- 2009.)

Valtakunnallisten restonomikoulutuksen yksi kompetensseista on palvelukulttuuriosaaminen, jonka aikana opiskelija oppii tuottamaan palveluita terveellisistä, turvallisista ja taloudellisista näkökulmista esteettiset ja eettiset asiat huomioiden. Toinen kompetenssi on palvelujärjestelmäosaaminen, joka antaa eväitä suunnitella, tuottaa ja kehittää palveluja ympäristön asettamien vaatimusten mukaisiksi. Opiskelijat suunnittelevat uusia tuotteita, miettivät toiminnan kannattavuutta ja työn organisointia sekä kehittävät laaja-alaisesti kaikkia edellä mainittuja osa-alueita. Palvelujohtamisosaamisen kautta opiskelija oppii tuntemaan, hyödyntämään ja ymmärtämään yrityksen strategioita palvelutoiminnan ohjauksen työvälineenä. Erilaisten tapahtumien suunnittelu, toteuttaminen ja arviointi ovat tärkeä osa tätä osa-aluetta. Lisäksi työyhteisöjen toiminnan organisointi ja osaamisen hyödyntäminen liittyvät kolmanteen osaamistavoitekategoriaan. Opintojen loppupuolella liiketoimintaosaamisen opinnot opettavat analysoimaan asiakkuuksia palveluliiketoiminnan kehittämisen näkökulmasta. Opinnot antavat valmiudet ymmärtää liiketoiminnan keskeisimmät käsitteet, liiketaloudellisen ajattelun perusteet ja taidon ennakoita vaihtoehtoisten toimintatapojen vaikutuksia taloudelliseen tulokseen ja kilpailukykyyn. Liiketoimintaosaamisen opintojen jälkeen opiskelija osaa soveltaa yrittäjyysperiaatteita yrittäjänä, työntekijänä ja erilaisissa verkostoissa hyödyntäen ja kehittäen niitä. Palveluympäristöosaaminen pyrkii siihen, että opintojen jälkeen opiskelija osaa arvioida hankintojen ja palveluiden tuottamisen vaikutuksia palvelun käyttäjälle, ympäristölle ja yhteiskunnalle. Hän osaa kantaa taloudellista, sosiaalista, ekologista ja kulttuurista vastuuta palvelujen tuottamisessa ja johtamisessa, ja ymmärtää kansainvälisyyden, globalisaation ja erilaisten kulttuurien merkityksen palvelukulttuurille ja alan kehitykselle. Opiskelijat tiedostavat oman toimintansa merkityksen aluekehityksen näkökulmasta. (Seinäjoen ammattikorkeakoulun opinto-opas 2008- 2009.)

Restonomiopinnot koostuvat palvelutoiminnasta, projekteista, harjoittelusta, vapaasti valittavista opinnoista ja opinnäytetyöstä. Opintojen aikana voi syventää osaamistaan valintansa mukaan ravitsemuksessa, elämysten tuottamisessa tai liiketoimintaosaajana. Kaikki opinnot toteutuvat prosessi- ja projektioppimisen kautta. Opintokokonaisuudet ovat eri oppiaineiden muodostamia kokonaisuuksia ja asiakaslähtöisiä palveluja ja projekteja. Opintojen loppupuolella opintokokonaisuudet toteutuvat työelämän kehittämisprojekteina. (Seinäjoen ammattikorkeakoulun opinto-opas 2008 -2009.)

Palvelutoiminnan opinnot koostuvat käytännön työskentelystä erilaisissa palveluympäristössä ja työskentelyä tukevista palveluteoriaopinnoista sekä käytäntöä ja teoriaa yhdistävistä harjoituksista. Palvelutoiminnan opintojen painopiste on ensimmäisenä vuotena palvelujen tuottamisessa. Palvelujen tuottamista opiskellaan turvallisuuden, terveellisuuden, taloudellisuuden ja elämyksellisyyden näkökulmista. Toisena vuotena palvelujen johtamisessa ja esimiestyöskentelyssä opiskellaan markkinointia, henkilöstö- ja taloushallintoa sekä laatuketjun johtamista. Kolmantena ja neljäntenä vuotena opinnot keskittyvät palvelujen kehittämiseen erilaisten ajankohtaisten projektien kautta. Tyypillinen projekti on työelämän toimeksi antama ajankohtainen kertaluonteinen kehittämis tehtävä, esimerkiksi omaavalvontasuunnitelman päivittäminen ravitsemisalan yritykseen. (Seinäjoen ammattikorkeakoulun opinto-opas 2008 -2009.)

Taulukossa 1 on lueteltu Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelman kompetensseja vahvistavat opintojaksot. Osa opintojaksoista valmistaa yleisiä kompetensseja.

Taulukko 1. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelman kompetenssi-
taulukko 2009 -2010 (Seinäjoen ammattikorkeakoulun opinto-opas 2009 -2010).

Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulu- tusohjelma 210 op	OP	Erikoisosaaminen				
		Palvelukulttuuriosaaminen	Palvelujärjestelmäosaaminen	Palvelujohtamisosaaminen	Liiketoimintaosaaminen	Palveluympäristöosaaminen
Projekti onnistuu	3		x		x	
Tietotekniikka	3				x	
Suomen kieli ja viestintä	4	x				
Ruotsi	4	x		x	x	x
Englanti	4	x		x	x	x
Toinen vieras kieli	2	x			x	x
Ruokapalvelujen turvallisuus	6		x			
Ruokapalvelujen terveellisyys	6	x	x			
Ruokapalvelujen taloudellisuus	3				x	x
Ruokapalvelujen elämyksellisyys	3	x				x
Palvelujen tuottaminen	15	x				
Perusharjoittelu	12	x	x			
Markkinointi	4	x		x		
Henkilöstöhallinto	4		x	x		
Taloushallinto	4				x	
Ruokapalvelujen laatuksen johtaminen	4				x	x
Ravitsemuksen erityisryhmykset	4	x	x			
Palvelujen johtaminen	12	x		x		
Tutkimus- ja kehittämis-toiminta	5			x		
Palvelukonseptin kehittäminen	5					x
Esteettisyyden ja yrityskuvan kehittäminen	5	x				
Ravitsemuksellisuuden kehittäminen	5	x				x
Ruoan ja ruokalistojen kehittäminen	5			x		
Laadun ja turvallisuuden kehittäminen	5			x		x
Erikoistumis-harjoittelu	18			x		x
Elämystapahtuma	5	x		x		
Liiketoiminnan suunnittelun ja kehittämisen projektit	5					x
Messuprojekti	6	x		x		
Tutkimusprojekti	5		x			
Laadun kehittämisprojekti	5		x			x
Ravitsemusprojekti	5					x
Reseptiikan kehittämisprojekti	5			x		
Muu ajankohtainen projekti	5	x				x
Production of Food Experience	5	x				
Opinnäytetyö	15		x	x		x

3 SIIRTYMINEN AMMATTIKORKEAKOULUSTA TYÖELÄMÄÄN

Suomessa korkeakoulutus jakaantuu kahdelle eri sektorille, ammatilliselle ja yliopistosektorille. Ammattikorkeakoulut ja yliopistot ovat hyvin erilaiset koulutusmuodot, mutta siitä huolimatta korkeakouluista valmistuneet kilpailevat osittain samoilla työmarkkinoilla ja samoista työpaikoista. Jonkinlainen kilpailuasetelma on synnyttänyt korkeakoulutuksen sektorien välille vaikutteiden vaihtoa. Molemmat ovat alkaneet pikku hiljaa omaksua piirteitä toistensa toimintamalleista. Esimerkiksi työpaikkailmoituksissa useisiin työpaikkoihin etsitään henkilöä, jolla on soveltuva korkeakoulututkinto, jota ei määritellä sen tarkemmin. (Vuorinen & Valkonen 2007, 13 -14.)

Siirtyminen ammattikorkeakoulusta työelämään on monimutkainen prosessi, joka koostuu useista toisiinsa vaikuttavista tekijöistä. Koulutuksesta työelämään siirtymisen ajoitukseen vaikuttaa kolme tekijää. Ensimmäinen tekijä on kompetenssien muotoutuminen ja niiden tunnistaminen. Toinen tekijä on työn etsinnän institutionaalisuuden aste ja kolmantena kireä kilpailu työpaikoista. (Stenström, Laine & Valkonen 2004, 109 -110.)

3.1 Työnhakukanavat

Wahlin (2013) mukaan työnhaku on sähköistynyt viimeisen kymmenen vuoden aikana valtavasti. Vanhan ajan työnhakuilmoitukset sanomalehdissä ovat pikku hiljaa väistymässä kokonaan. Melkein puolet työnantajista seuloo työntekijöitään avoimiin työtehtäviinsä sosiaalisen median avulla, koska melkein kaikki ihmiset käyttävät nykyään yhä enemmän verkkoa ja jättävät sinne huomaamattaan tarkasti samalla omat jalanjälkensä. Sillä minkälaisista tiedoista työnhakijasta löytyy verkosta, on erityisen paljon merkitystä työnhakua ajatellen. Nykypäivänä pelkkä työkokemus ei takaa varmaa työpaikkaa, vaan suhteet ja kontaktit auttavat työhaussa paljon. Monipuolisten suhteiden ja kontaktien avulla työnhaku on varmempaa. Sosiaalisessa mediassa on helppo tuoda itseään esille. Twitteristä löytyy monen alan ammattilaisia avoimine työpaikkoineen. LinkedIn on suunnattu täysin työnhakuun ja rekrytointiin. LinkedInissä profiilisivu muodostuu ansioluettelosta.

3.2 Onnistunut työllistyminen

Vuorisen ja Valkosen (2007, 16) mukaan Teichler (1990) on asettanut viisi eri kriteeriä onnistuneelle työllistymiselle. Ensimmäisenä kriteerinä pidetään sujuvaa siirtymistä työelämään heti valmistumisen jälkeen, joka käytännössä tarkoittaa sitä, että työpaikka on jo odottamassa valmistuvaa ammattilaista. Restonomin kohdalla se tarkoittaa sitä, että aiempien kokin töiden sijaan kouluttautumisen jälkeen aukeaa paikka esimerkiksi ravintolapääälliköksi. Toisena kriteerinä pidetään alhaisista työttömyysastetta valmistumishetkellä. Työttömyysasteeseen vaikuttaa monet eri tekijät ja yksittäinen ihminen ei voi siihen kovin paljon vaikuttaa. Valmistuvan haave on tietenkin hyvä työllisyystilanne valmistumishetkellä. Kolmantena kriteerinä Teichler (1990) pitää satunnaisten, osa-aikaisten ja määräaikaisten työsuhteiden välttämistä. Onnistuneen työllistymisen takaamiseksi vakituinen työpaikka on tärkeä asia. Tänä päivänä vakituiset työpaikat ovat kuitenkin kiven alla. Ravitsemis- ja talousalalla osa-aikaiset työsuhteet ovat valitettavan yleisiä. Neljäs kriteeri pitää sisällään työhön sijoittumisen täydellisen onnistumisen. Tällä tarkoitetaan sitä, että koulutuksen tuottoaste muodostuisi mahdollisimman korkeaksi. Valmistuvalle täytyy olla hyötyä opiskeluistaan työnhaussa. Viidentenä kriteerinä pidetään koulutuksen ja työn vastaavuutta, eli miten hyvin ja miten paljon työntekijä voi hyödyntää korkeakoulussa oppimaansa.

Vuorisen ja Valkosen (2007, 17 -19) mukaan korkeakoulusta valmistuneiden kohdalla nämä kaikki kriteerit täyttyivät hyvin vielä 1990-luvun lamaan saakka. On tehty paljon tutkimuksia asiaan liittyen ja nykypäivänä asiat eivät ole enää samalla tavalla. 2000-luku on tuonut tullessaan epävakaa työmarkkina-asetus. Pelkkä tutkintonimike ei enää takaa varmaa työllistymistä. Korkeakoulututkintoa pidetään nykypäivänä yhä enemmän ns. perustutkintona, joka kaikilta pitäisi automaattisesti löytyä. Korkeakoulutusta pidetään hyvänä lähtökohtana työllistymiselle, mutta ei enää varmana työllistäjänä.

Työllistymisen tarkoituksenmukaisuutta ja tutkinnon hyötyä työmarkkinoilla voidaan arvioida subjektiivisin kriteerein. Subjektiiviset kriteerit perustuvat henkilökohtaisiin näkemyksiin, joita yksilöllä on hänen työtään tai ammattiaan koskien. Tärkeimpänä subjektiivisena kriteerinä pidetään henkilön omaa arviota siitä, miten hänen koulutuksensa vastaa hankkimaansa työtä. Tutkinnon työmarkkina-arvosta

saadaan lisätietoja, kun tutkitaan onko tutkinnon työharjoitteluilla tai aineyhdistelmällä ollut merkitystä henkilön työllistymiselle. (Stenström, Laine & Valkonen 2004, 110.)

3.3 Työelämä tulevaisuudessa

Alasoinin, Järvensivun ja Mäkitalon (2012, 1) raportin mukaan Suomen työelämä on tällä hetkellä murrosvaiheessa. Murrosvaiheen luo teknologian kehittyminen, globalisaation nopea eteneminen, ympäristökysymykset, väestön ikääntyminen sekä suhteissa ja arvoissa tapahtuvat muutokset. Tieto- ja viestintäteknologioiden nopean kehityksen myötä teknis-taloudellinen muutos tulee olemaan suurta vuo-teen 2030 mennessä. Teknilliset ja taloudelliset muutokset tuottavat muutosta tuotannollisiin asioihin sekä organisaatioajatteluun. Työelämän tuottavuutta, työllisyyttä, laatua ja hyvinvointia työpaikalla on mahdollista edistää tulevien muutosten yhteydessä. Muutosten aikaansaaminen edellyttää asiantuntijuutta, näkemyksellisyttä ja kykyä sekä rohkeutta toteuttaa muutoksia. Suomen työelämällä ovat tähän kaikki mahdollisuudet.

Alasoinin, Järvensivun ja Mäkitalon raportissa (2012, 1-2) maalataan kuvaa Suomen työelämästä vuonna 2030. Tärkeimpiä teemoja ovat ihmisten johtaminen, työn organisointi, työtavat, työelämän pelisäännöt, sosiaaliset suhteet, työympäristö, työterveys, työkyky ja työn vaativat osaamiset ja valmiudet. Näihin kaikkiin edellä mainittuihin asioihin tullaan kiinnittämään entistä enemmän huomiota seuraavien kahdenkymmenen vuoden aikana. Työelämän strateginen kehittäminen on koko ajan jatkuva prosessi ja se vaatii monenlaisen osaajan panosta. Erilaisten työelämä tutkimusten tekeminen tulee yleistymään.

4 RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

4.1 Ravitsemis- ja talousala työllistäjänä

Ravitsemis- ja talousala on yksi varmimpia työllistäjiä Suomessa. Alalla ovat hyvät kasvunäkymät ja siitä syystä ammattitaitoiselle ja laaja-alaiselle työvoimalle riittää kysyntää. Ala on nopeasti kehittyvä ja tarjoaa haasteita vaihtelevien työympäristöjen ja työtehtävien vuoksi. (Koulutusnetti 2013.)

Heikkisen (2004, 254 -255) mukaan esimiehen ammattitaito kiteytyy Aristoteleen viiden totuuden kokonaisuudeksi. Se tarkoittaa taitavuutta ja toimintavalmiutta, jossa viisaus, tieto, järki ja taito yhdistyvät. Ravitsemis- ja talousalan esimieheltä vaaditaan ydinosaamista, joka pitää sisällään ulkoisen maailman ja sisäisen minän kohtaamista. Restonomin ydinosaamista muokkaavat muuttuvat työmarkkinat, yritykset, opetussuunnitelma, oppilaitos ja opiskelijat.

4.2 Alan osaamistarpeet

Taipale-Lehdon (2012:13) matkailu- ja ravitsemisalan osaamistarveraportissa on tarkasteltu alan tärkeimpiä osaamistarpeita tulevaisuudessa. Ruokaan ja ravitsemukseen liittyvä ydinosaaminen pitää sisällään taloudellisia hankintoja, luomu- ja lähiruokaa, terveysvaikutustuntemusta, allergioiden hallintaa, ruokatrendien tuntemusta ja huolellista hygieniaa. Kielitaito, moninaisuuden ymmärtäminen ja kulttuuriosaaminen ovat nousseet pienen ajan sisällä alan tärkeiksi osaamisvalteiksi. Turvallisuus-, riskinhallinta- ja kriisiosaaminen kehittyvän tieto- ja viestintätekniikan rinnalla vaativat alan työntekijöiltä entistä perusteellisempaa koulutusta. Erilaiset varausjärjestelmät, internetmarkkinointi ja koko ajan kasvava sosiaalinen media asettavat omat paineensa yrityksille. Alan johtamiskäytännöt muuttuvat pikkuhiljaa ja tiimityömalli on nousemassa yhä enemmän esille. Koko maailmaa puhuttavat ympäristöasiat kestävän kehityksen rinnalla ajavat yrityksiä yhä tiukemmalle. Nykypäivän asiakkaat ovat vaativia ja heille täytyy palvelun olla toimivaa. Asiakkuuksien hallinta, kohderyhmien tunnistaminen, kanta-asiakkuudet, kohdemarkkinointi ja tuotteiden ja palvelujen räätälöinti on oma osaamisalueensa. Alan johtajilla täy-

tyy olla vahvasti hallinnassa työlainsäädäntö ja työehtosopimukset sekä taidot työyhteisön nopeaan kehittämiseen. Alan osaamistarpeet ovat siis todella muuttuvia ja vaativat alalla työskenteleviltä lähes jatkuvaa kouluttautumista.

4.3 Alan palkkaus

Suomessa kaikkien työntekijöiden työ- ja palkkaehdot muodostuvat työlakien, työehtosopimuksen ja henkilökohtaisen työ sopimuksen ympärille. Työ- ja palkkaehdot määritellään aina työmarkkinajärjestöjen solmimilla työehtosopimuksilla. (Mara 2013.)

Matkailu- ja Ravintolapalvelut lyhennettynä MaRa on matkailu-, majoitus-, ravintola- ja vapaa-ajanpalvelualan edunvalvoja ja työmarkkinajärjestö. MaRa neuvottelee työehtosopimukset työntekijöitä edustavan Palvelualojen ammattiliitto PAM ry:n kanssa. (Mara ry 2013.)

Valmiit restonomit työllistyvät laajalle alueelle pääosin palveluyrityksiin ja palkka voi vaihdella hyvinkin paljon. Palvelualalle tyypillisesti vaativimpiin tehtäviin edetään työkokemuksen myötä ja tämä näkyy juuri valmistuneen palkkauksessa. Kunnan, valtion ja itsenäisen yrittäjän palkat ovat hieman suurempia. Suurin osa työllistäjistä käyttää ravitsemis- ja talousalan omaa työehtosopimusta palkan määrittelyyn. (Opiskelupaikka 2013.) Työehtosopimuksessa määritellyt palkat ovat aina vähimmäispalkkoja ja palkka voi vaihdella hyvinkin paljon työpaikan, tehtävien tai esimerkiksi työkokemuksen mukaan (Mara ry 2013).

Ohtosen, Jaakonahon, Väyrysen ja Westmanin (2011, 28) tekemässä restonomien palkka- ja työllistymistutkimuksen restonomin keskimääräinen bruttotulo kuukaudessa oli noin 2800 euroa. Tutkimuksesta selvisi lisäksi, että restonomien brutto- toivepalkka on keskimäärin 3100 euroa kuukaudessa.

Palkkataulukoiden (2013) mukaan matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajanpalveluiden esimiesten bruttopalkat 1.6.2013 alkaen ovat vasta valmistuneella 1823 -2249 euron väliltä. Alalle tyypilliset työajat tuovat palkan päälle joitakin lisiä.

5 TUTKIMUS SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULUSTA VALMISTUNEIDEN RESTONOMIEN TYÖLLISTYMISESTÄ

5.1 Tutkimuksen tavoitteet

Tässä määrällisessä tutkimuksessa tavoitteena oli selvittää Seinäjoen ammattikorkeakoulusta vuosina 2011 ja 2012 valmistuneiden restonomien työllistymistä tutkintoaan vastaavaan työhön. Tutkimuksen kohderyhmänä olivat nuoriso- sekä aikuispuolen opiskelijat.

5.2 Tutkimuksen perusjoukko ja otos

Tutkimuksen perusjoukko tarkoittaa tutkimuksessa määritettyä joukkoa, esimerkiksi ihmisiä, yrityksiä, kuvia tai tekstejä. Tutkimuksen perusjoukon käyttäytymisestä, mielipiteistä, arvoista tai joistain muista ominaisuuksista halutaan saada lisätietoa tutkimukseen. Perusjoukko sisältää kaikki havaintoyksiköt, joista tutkimuksessa halutaan tietoa. Otos muodostuu havaintoyksiköistä ja toteutunut otos tarkoittaa kyselyyn vastanneiden kokonaismäärää. (Vilka 2005, 77- 80.)

Opinnäytetyön perusjoukkona olivat vuosina 2011 ja 2012 valmistuneet aikuis- sekä nuorispuolen restonomit Seinäjoen ammattikorkeakoulusta. Tutkimuksen kokonaisotos oli 69 ja toteutunut otos 49. Vastausprosentti oli 71 %.

5.3 Tutkimusaineiston kerääminen

Määrällisessä tutkimuksessa tutkimusaineistoa voi kerätä monella eri tavalla. Eri- laisia tapoja ovat kyselylomake, systemaattinen havainnointi tai valmiiden rekistere- rin ja tilastojen käyttö. Kyselylomake on yleisin määrällisessä tutkimuksessa käy- tetty tutkimusaineiston keräämistapa. Kyselyt ovat aina standardoituja eli vakioituja tällöin kaikkien kyselyyn vastaavien asiasisältö kysytään täsmälleen samalla taval- la. Kyselylomaketutkimuksessa vastaaja kirjoittaa itse vastauksensa kirjallisesti. Tällainen aineistonkeräämistapa sopii hyvin suurelle ja hajallaan olevalle ihmisjou-

kolle. Kyselylomakkeen suurimpana riskinä pidetään huonoa vastausprosenttia ja lisäksi vastauslomakkeiden palautuminen voi tapahtua viiveellä. (Vilkka 2005, 73-74.)

Tässä tutkimuksessa tutkimusaineisto kerättiin postitse kyselylomakkeella (Liite 1). Kyselylomake koostui tärkeimmistä taustatiedoista, opintojen aikana hankitun työkokemuksen merkityksestä, heti valmistumisen jälkeisestä työllistymisestä, nykyisestä työtilanteesta ja muutamasta avoimesta kysymyksestä. Ennen lomakkeiden postitusta kyselylomake testattiin yhdellä tutkimuksen ulkopuolisella henkilöllä ja testaajan palautteen pohjalta tehtiin pieniä korjauksia. Korjausten jälkeen kyselylomake saatiin toimivaksi kokonaisuudeksi ja tuloksia oli helppo analysoida. Kohderyhmän nykyiset nimi- ja osoitetiedot anottiin tutkimuksen käyttöön ammattikorkeakoulun vararehtorilta (Liite 2). Lupapäättöksen (Liite 3) jälkeen kohderyhmän nimi- ja osoitetiedot luovutettiin opintotoimiston kautta tutkimuksen tekijän käyttöön. Valmistuneiden nykyiset paikkaansa pitävät osoitetiedot hankittiin väestörekisterikeskuksesta. Palautuneet kyselylomakkeet olivat huolellisesti täytetty.

5.4 Tutkimuksen validiteetti ja reliabiliteetti

Tutkimuksen validiteetti tarkoittaa tutkimuksen pätevyyttä ja reliabiliteetti tutkimuksen luotettavuutta. Validiteetilla tarkoitetaan mittarin tai tutkimusmenetelmän kykyä mitata sitä, mitä tutkimuksessa on tarkoitus selvittää. Pätevä tutkimus ei saisi sisältää virheitä. Virhe voi olla esimerkiksi sellainen, jos tutkimukseen vastaaja ymmärtää jonkun kysymyksen mahdollisesti väärin. Reliabiliteetilla tarkoitetaan tulosten tarkkuutta. Tutkimus on saatava niin tarkaksi, että toistettaessa sama tutkimus samalla henkilöllä saadaan täsmälleen samat tulokset. Validiteetti ja reliabiliteetti muodostavat yhdessä kokonaisluotettavuuden. Tutkitun otoksen edustaessa perusjoukkoa ja mittaamisen ollessa tarkka voidaan tutkimuksen kokonaisluotettavuutta pitää hyvänä. (Vilkka 2005, 161 -162.)

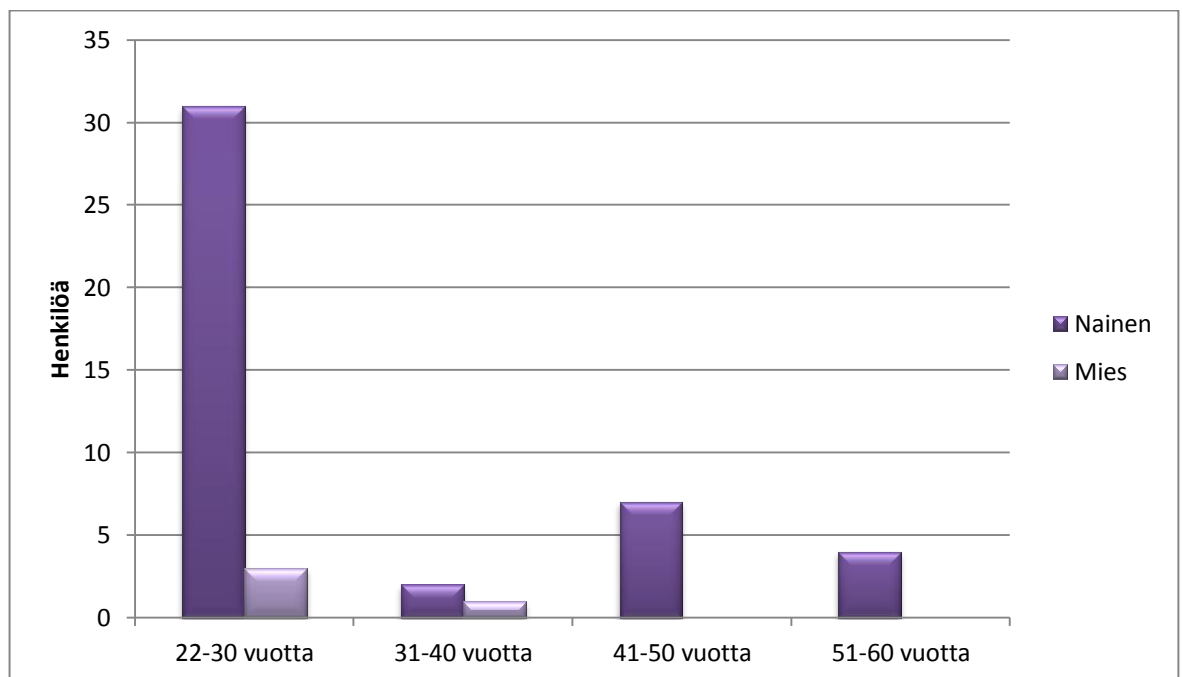
Tämän tutkimuksen pätevyys on luotettava, koska tutkimus antoi täsmälliset vastaukset haluttuihin asioihin ja vastauslomakkeet olivat huolellisesti täytettyjä. Tutkimuksen luotettavuutta voidaan myös pitää hyvänä, koska tutkimuksessa tavoitettiin koko perusjoukko.

6 TUTKIMUKSEN TULOKSET

Tutkimuksen kohderyhmänä eli perusjoukkona olivat kaikki vuosina 2011 ja 2012 Seinäjoen ammattikorkeakoulusta valmistuneet nuoris- sekä aikuispuolen restonomit. Näinä vuosina valmistuneita restonomeja oli yhteensä 69. Heistä 19 oli opiskellut aikuispuolella ja 50 nuorisopuolella. Kohderyhmässä oli 5 miestä ja loput olivat naisia. Heille kaikille lähetettiin kyselylomake postitse. Tutkimukseen heistä vastasi 49 henkilöä ja näin ollen vastausprosentti oli 71 %. Tutkimukseen osallistujien vastauslomakkeista huokui luotettavuus ja positiivinen asenne tutkimusta kohtaan.

6.1 Vastaajien taustatiedot

Joukko oli sukupuolijakaumaltaan naisvaltainen. Vastaajista 92 % oli naisia (n=45) ja 8 % miehiä (n=4). Vastaajista 71 % olivat iältään 22 -30 ikävuosien väliltä ja loput 29 % 31 -60 ikävuosien väliltä. Kuviossa 2 on esitetty vastaajien sukupuoli- ja ikäjakauma.



Kuvio 2. Vastaajien sukupuoli ja ikäjakauma (n=48).

Vastaajista 61 % oli opiskellut nuorisopuolella ja 39 % aikuispuolella.

Vastaajista 65 % valmistui vuoden 2011 aikana ja loput vuoden 2012 aikana. Vastaajista yksi ei ilmoittanut valmistumisajankohtaansa.

Vastaajista 55 % oli suorittanut ammattikoulun ammattikorkeakoulututkintoa ennen ja 8 % kaksoistutkinnon. Lukion käyneitä oli 21 % ja lukion sekä ammattikoulun käyneitä 16 %.

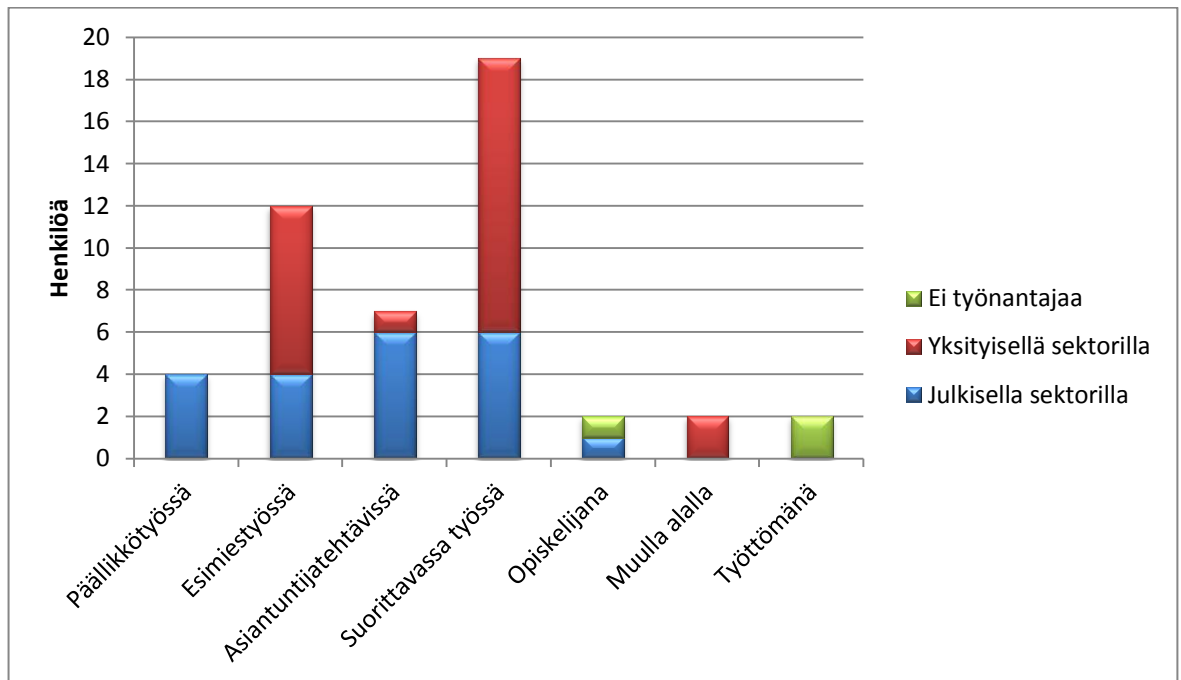
Vastaajista 19 % asui Suupohjan alueella ja 33 % muualla Etelä-Pohjanmaalla. Vastaajista 12 % asui Keski-Pohjanmaan ja Pohjamaan maakunnissa, 10 % Pirkanmaalla, 14 % Satakunnassa ja 12 % muualla Suomessa. Vastausten perusteella yli puolet on jäänyt asumaan Etelä-Pohjanmaalle opiskeluajan jälkeen. Varmaen, Heikkilän ja Lautamajan (2011) seurantatutkimuksen mukaan Seinäjoen ammattikorkeakoulusta vuosina 2006 -2008 valmistuneista yli 50 % on jäänyt asumaan Etelä-Pohjanmaalle opiskeluajan jälkeen. Tämän tutkimuksen ja Varmaen, Heikkilän ja Lautamajan (2011) tutkimuksen tulokset opiskelujen jälkeisen asuinpaikan sijainnista ovat suoraan verrattavissa toisiinsa. Näiden kahden tutkimuksen perusteella voidaan Etelä-Pohjanmaan aluetta pitää vetovoimaisena asuinpaikkana opiskelun päätyttyä.

Vastaajista 52 % kävi töissä alle 10 kilometrin ja loput yli kymmenen kilometrin päässä asuinpaikastaan. Vastaajista kolme ei ilmoittanut työpaikan sijaintia.

Vastaajista 47 % työskenteli julkisella sektorilla ja 53 % yksityisellä sektorilla. Vastaajista 4 jätti vastaamatta.

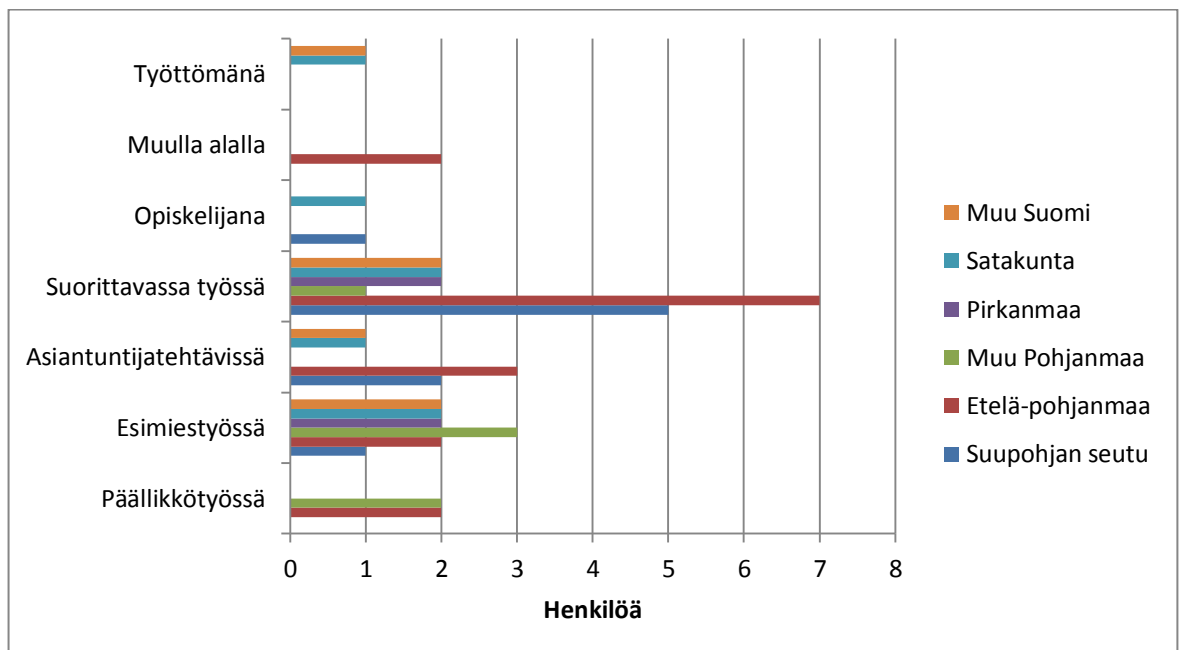
Vastaajista 8 % työskenteli päällikkötyössä ravitsemisalan yrityksissä, esimerkiksi ravitsemispäällikkönä kunnallisella puolella. Vastaajista 25 % työskenteli muissa esimiestehtävissä ravintoloissa tai julkisissa ruokapalveluissa. Vastaajista 15 % oli asiantuntijatehtävissä, esimerkiksi opettajina erilaisissa oppilaitoksissa. Suorittavassa työssä työskenteli 40 %. Vastaajista 4 % kertoi opiskelevansa lisää sekä toinen 4 % oli työllistynyt täysin eri alalle. Vastaajista 4 % ilmoitti olevansa työttömänä tutkimuksen tekohetkellä. Koulutusta vastaavissa työtehtävissä työskenteli 48 % vastaajista. Koulutusta vastaavana työnä pidetään päällikkötyötä, esimies-

työtä ja asiantuntijatehtäviä. Kuviossa 3 on esitetty vastaajien työn luonne ja työnantajasektori.



Kuvio 3. Vastaajien työn luonne ja työnantajasektori (n=48).

Kuviosta 4 selviää työtehtävien jakautuminen asuinalueiden mukaan.

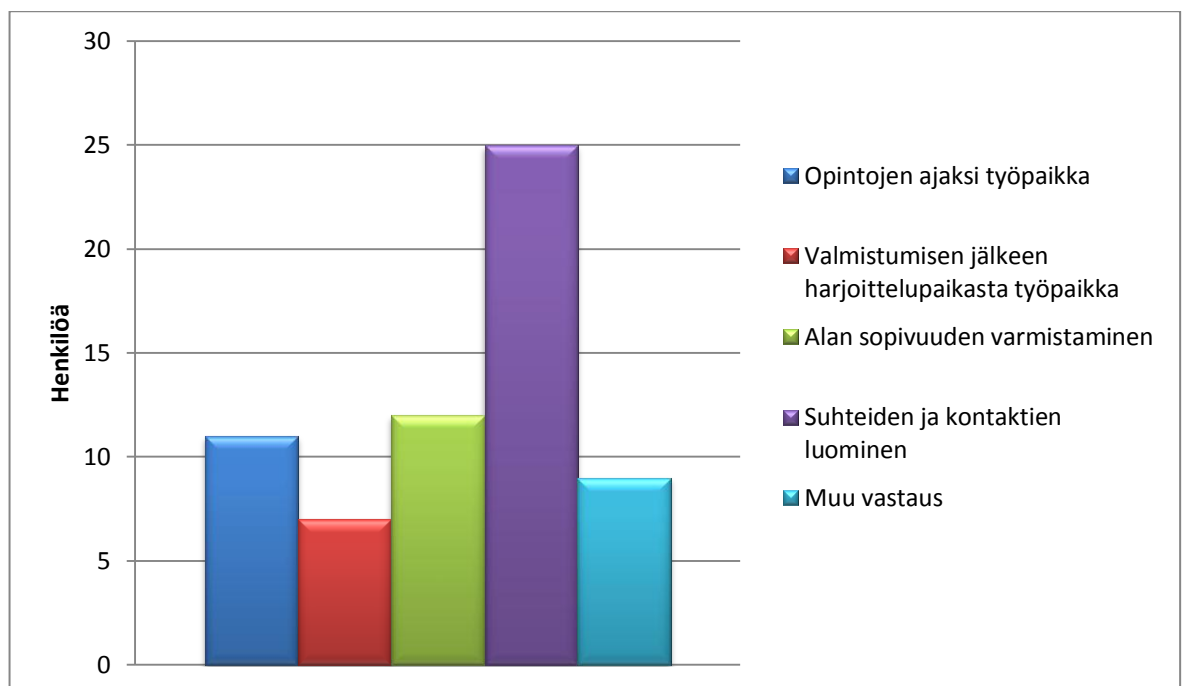


Kuvio 4. Vastaajien työn luonne asuinalueittain (n=48).

6.2 Opintojen aikana hankitun työkokemuksen merkitys työllistymiselle

Vastaajista 90 % oli työskennellyt opiskelun ohessa erilaisissa työpaikoissa. Opintojensa aikana työskennelleet henkilöt olivat toimineet esimerkiksi kokkeina, tarjoilijoina, liikennemyymälätyöntekijöinä ja baarityöntekijöinä.

Seinäjoen ammattikorkeakoulussa restonomiopintoihin kuuluu perusharjoittelu (12 op) ja erikoistumisharjoittelu (18 op). Vastaajista 24 % oli saanut harjoittelupaikasta osa-aikaisen työpaikan opintojen ohelle ja 16 % oli saanut valmistumisen jälkeen työpaikan harjoittelupaikasta. Vastaajista 27 % varmisti alan sopivuuden itselleen harjoitteluiden aikana. Vastaajista 56 % mielestä harjoittelut auttoivat luomaan suhteita ja kontakteja työnantajiin. Lisäksi vastaajat kertoivat harjoitteluiden antaneen mahdollisuuden oman osaamisen esille tuomiseen ja työkokemuksen hankkimiseen kyseiseltä alalta. Kuviosta 5 näkyy vastaajien mielipiteiden jakautuminen työharjoittelupaikoista saaduista hyödyistä. Vastaajat saivat valita useamman vaihtoehdon.



Kuvio 5. Työharjoittelupaikoista saadut hyödyt (n=45).

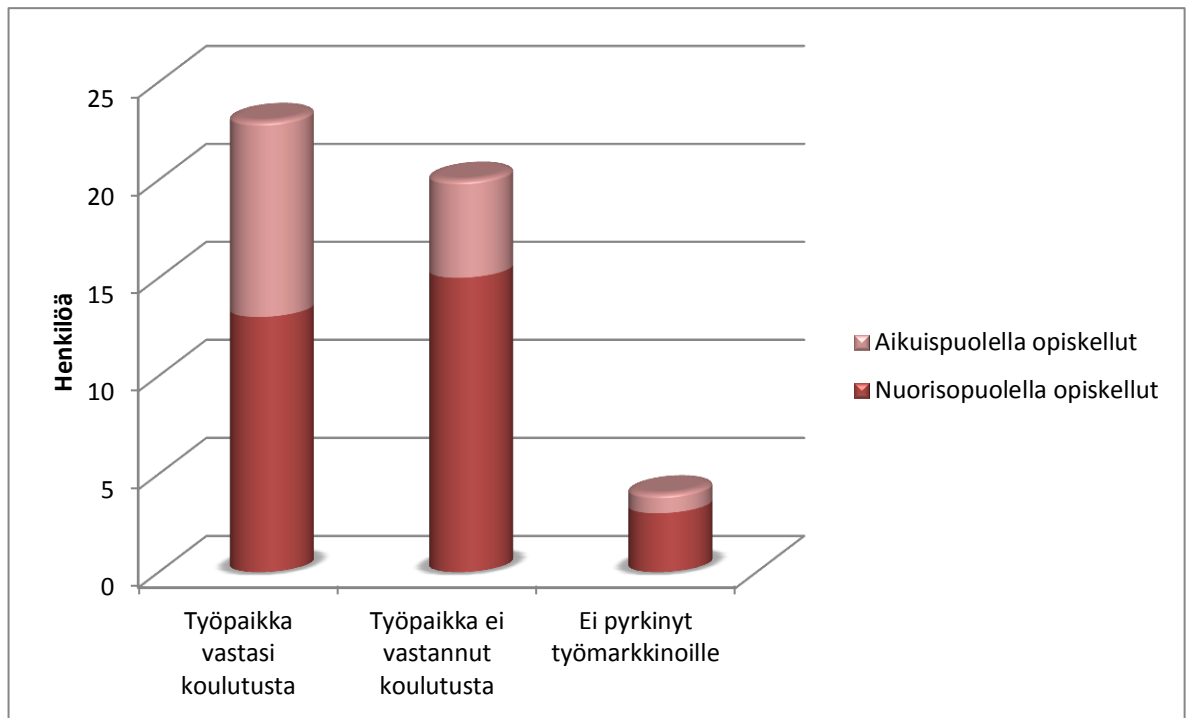
Vastaajista 85 % oli sitä mieltä, että opinnot ovat vastanneet työelämän haasteisiin. Vastaajista yksi jätti tyhjäksi kyseisen kohdan (n=48). Perusteluina mainittiin, että opinnot olivat antaneet paljon hyödyllistä tietotaitoa esimiestyöhön liittyen.

Lisäksi ajatusmaailman koettiin kehittyvän laajemmaksi opintojen aikana. Koulussa tehtyjen projektien koettiin olevan samanlaisia kuin työelämässä on tullut vastaan. Vastaajista 15 % jotka kokivat, etteivät opinnot ole vastanneet työelämän haasteisiin perustelivat asiaa vaatimustason alaisuudella. Lisäksi koettiin, että ajankäytön ja työn organisoinnin hallintaa ei koulussa opiskeltu tarpeeksi ja hyvistä kouluarvosanoista ei ole ollut hyötyä työelämään pääsemisessä.

Avoimessa kysymyksessä vastaajilta tuli kehittämissuhteita uraohjaukseen ja työnhakuvalmennukseen liittyen. Kontaktien hankkimista opiskeluaikojen työ- ja harjoittelupaikoista pidettiin erittäin tärkeänä uraohjaukseen liittyen. Työnantajien luentoja, esittelyitä ja vierailuja toivottiin nykyistä enemmän. Avoimessa kysymyksessä ehdotettiin myös työnhakuvalmennuksen lisäämistä esimerkiksi työhaastattelutilanteisiin liittyen ja toivottiin, että painotettaisiin sosiaalisen median ja verkostoitumisen tärkeyttä työpaikan etsinnässä. Wahlin (2013) mukaan sosiaalinen media ja verkostoituminen ovat tulossa vauhdilla osaksi työnhakua.

6.3 Heti valmistumisen jälkeinen työllistyminen

Tutkimuksen toisena pääkohtana oli heti valmistumisen jälkeinen työllistyminen. Kuviossa 6 on havainnollistettu työpaikan ja koulutuksen vastaavuutta nuorisosekä aikuisopiskelijoiden näkökulmasta. Vastaajista 49 % mielestä työpaikka oli tutkintoa vastaava ja loppujen mielestä ei ollut. Vastaajista 9 % ei ollut pyrkinyt työmarkkinoille heti valmistumisen jälkeen ollenkaan esimerkiksi äitiysloman vuoksi.



Kuvio 6. Valmistumisen jälkeisen työpaikan ja tutkinnon vastaavuus nuoriso- ja aikuispuolen opiskelijoiden näkökulmasta (n=47).

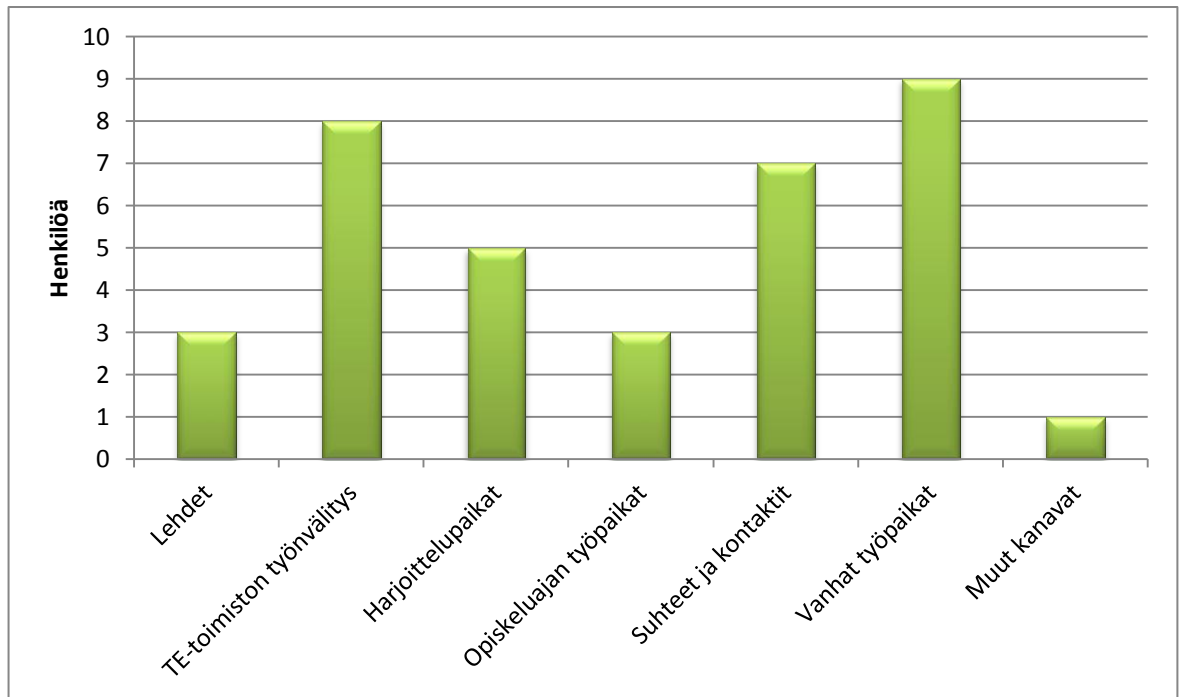
Heti valmistumisen jälkeen päällikkötyöstä pääsi nauttimaan 7 % vastaajista ja muusta esimiestyöstä 21 %. Vastaajista 16 % työskenteli asiantuntijatehtävissä. Koulutustaan vastaavaa työtä ei saanut 51 % vastaajista heti valmistumisen jälkeen. Työttömäksi jäi 5 %. Vastaajista kuusi jätti vastaamatta.

Vastaajista 55 % oli valmistumishetkellä kokopäivätyössä. Vastaajista 20 % työllistyi heti valmistumisen jälkeen ja 25 % etsi työpaikkaa 1 -3 kuukautta. Viisi vastaajista jätti tämän kohdan tyhjäksi.

Vastaajista 51 % mielestä työllistyminen oli helppoa ja nopeaa, ja 30 % mielestä melko helppoa. Vastaajista 19 % koki työllistymisen osittain vaikeaksi tai vaikeaksi. Kaksitoista jätti vastaamatta kyseiseen kohtaan, koska osalla vastaajista oli valmistumishetkellä kokopäiväinen työ, eikä työnhaku ollut ajankohtaista.

Kuviossa 7 on esitetty erilaisten rekrytointikanavien suosittavuus. Vastaajista 8 % oli työllistynyt lehti-ilmoituksen kautta ja 22 % oli saanut työpaikan MOL Työ- ja elinkeinoministeriön internetsivujen kautta. Vastaajista 14 % oli käyttänyt rekrytointikanavanaan opiskeluajan harjoittelupaikkoja ja 8 % opiskeluajan työpaikkoja. Vastaajista 20 % mielestä omat suhteet ja kontaktit olivat tärkein kanava. Vastaa-

jista 25 % oli aikuisopiskelijoita ja jatkoivat vanhoissa työpaikoissaan. Vastaajista 3 % rekrytoi itsensä työmarkkinoille henkilöstövuokrausfirman kautta. Kolmesta vastaajista jätti kysymyksen tyhjäksi, koska työnhaku ei ollut heille ajankohtaista valmistumisen jälkeen.



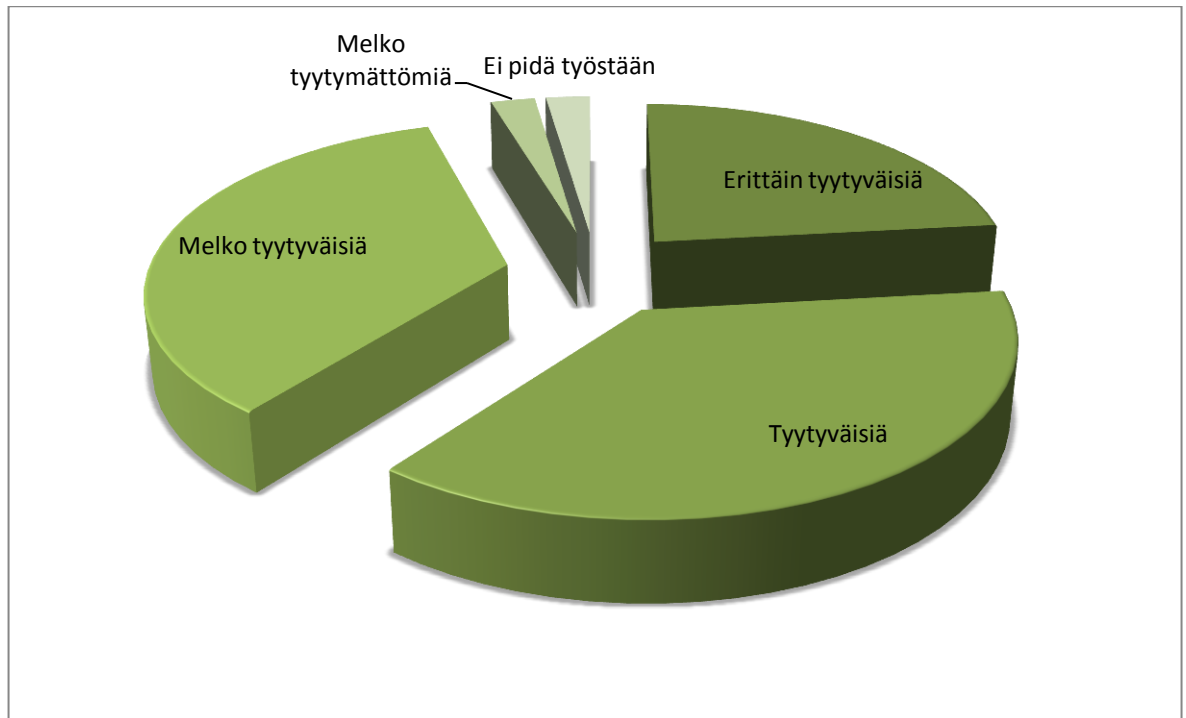
Kuvio 7. Pääasialliset rekrytointikanavat (n=36).

Vastaajista 19 % haki vain 1-2 työpaikkaan valmistumisen jälkeen ja 15 % 3-5 paikkaan. Vastaajista 6 % haki 6-10 paikkaan ja 9 % yli 10 paikkaan. Vastaajista 40 % työnhaku ei ollut ajankohtaista ja 5 henkilöä jätti vastaamatta.

6.4 Koulutuksen ja nykyisen työn vastaavuus

Vastaajista 61 % oli samassa työpaikassa ja samassa työtehtävässä missä aloitti heti valmistumisen jälkeen. Vastaajista 10 % oli jatkanut samassa työpaikassa valmistumisesta lähtien, mutta saanut eri tehtävän. Vastaajista 29 %:lla valmistumisen jälkeisen työpaikan ja nykyisen työpaikan välissä oli ollut muutamia työpaikkoja. Seitsemän jätti kokonaan vastaamatta.

Vastaajista 23 % oli erittäin tyytyväisiä nykyiseen työpaikkaan, 37 % tyytyväisiä ja 35 % oli melko tyytyväisiä. Vastaajista 5 % oli melko tyytymättömiä työhönsä tai ei pitänyt työstään lainkaan. Kuusi vastaajista jätti vastaamatta. Kuviossa 8 on havainnollistettu tarkemmin ympyrädiagrammin avulla työpaikkatyytyväisyyden jakautumista vastaajien kesken.



Kuvio 8. Vastaajien tyytyväisyys nykyiseen työhön (n=43).

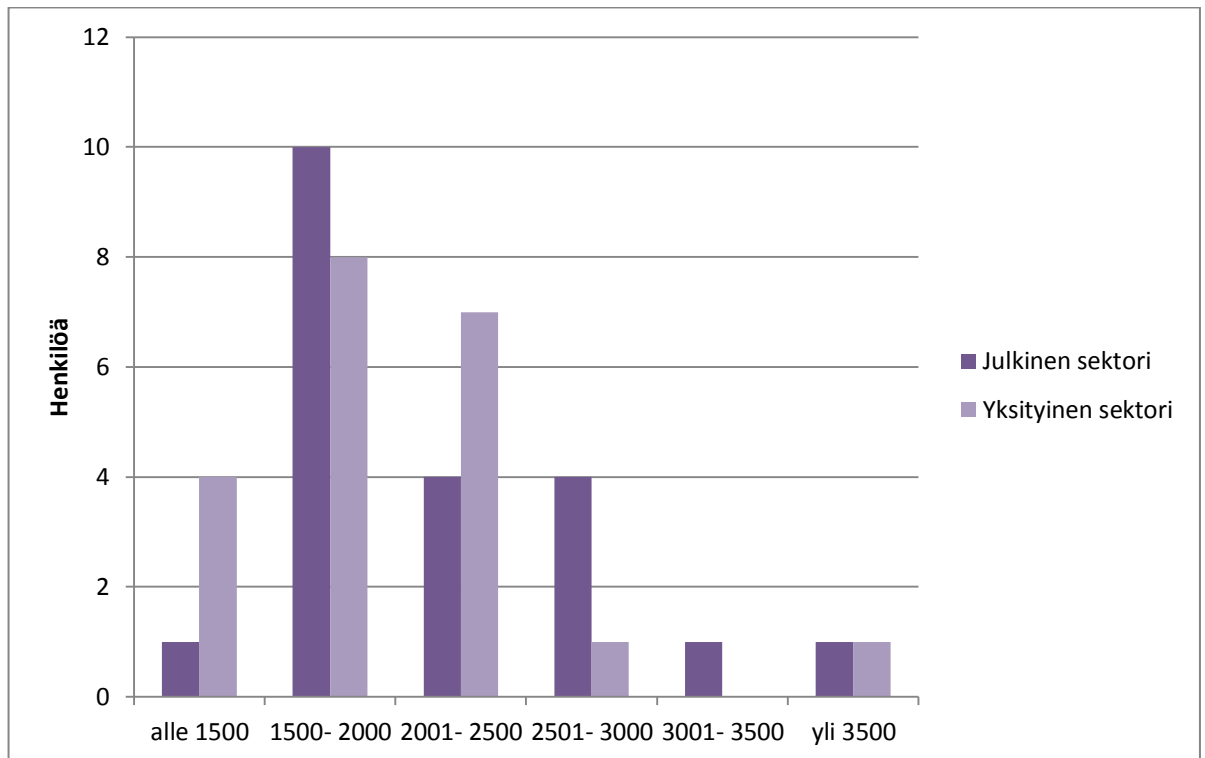
Vastaajista 60 % oli vakituksessa työsuhteessa ja 33 % määräaikaisessa. Osa-aikaisen työsuhteen piirissä oli vain 2 %. Vastaajista 5 % ilmoitti työsuhteeksi jonkun muun. Neljä jätti kokonaan vastaamatta.

Vastaajista 95 % koki olevansa omalla alallaan. Neljä henkilöä ei vastannut ollenkaan.

Ylenemismahdollisuudet mahdollisiksi koki 63 % vastaajista ja 37 %:lla vastaajista ei ollut omasta mielestään ylenemismahdollisuuksia. Kuusi henkilöä jätti tämän kohdan tyhjäksi.

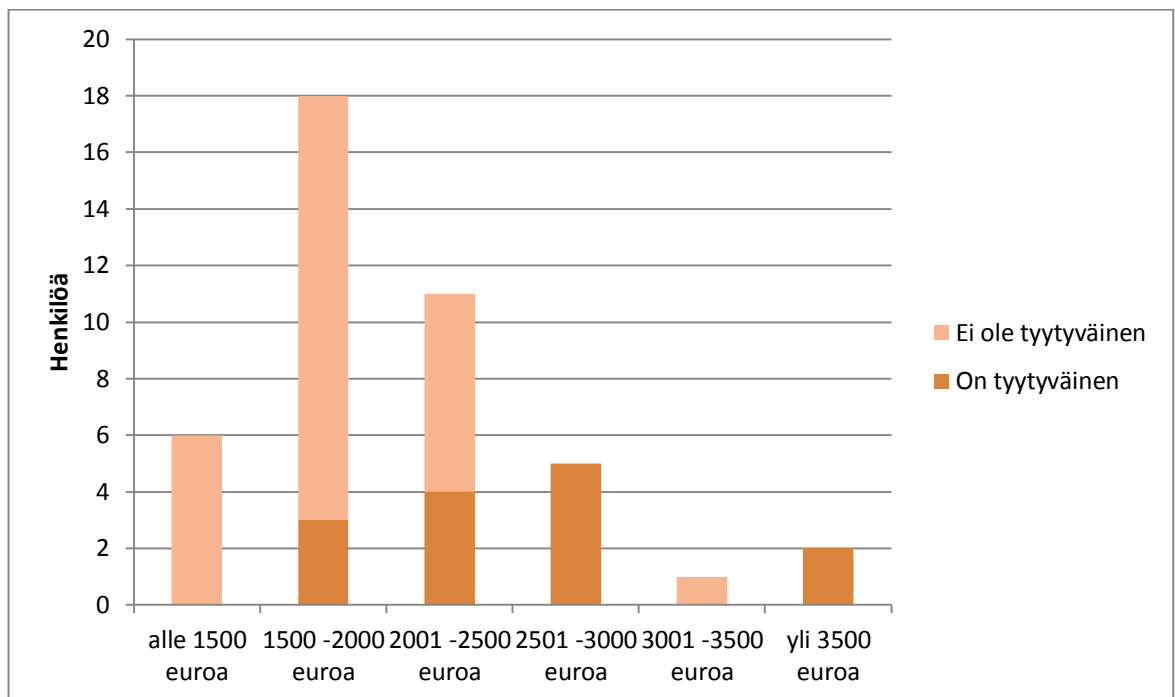
Vastaajista 36 %:lla oli alaisia ja loppuilla ei. Viisi henkilöä oli jättänyt kyseisen kohdan tyhjäksi.

Restonomeista 14 % ansaitsi alle 1500 euroa bruttona kuukaudessa ja 42 % ansaitsi 1500 -2000 euroa. Vastaajista 26 % tienasi 2001 -2500 euroa kuukaudessa ja 19 % ansaitsi yli 2500 euroa kuukaudessa. Bruttopalkan suuruuden jätti kertomatta kuusi vastaajaa. Vastaajista 31 % oli tyytyväisiä palkkaansa ja loput eivät. Neljä henkilöä ei vastannut. Kuviosta 9 selviää restonomien bruttotulojen jakautuminen julkisella ja yksityisellä sektorilla.



Kuvio 9. Restonomien bruttotulot julkisella ja yksityisellä sektorilla (n=42).

Kuviossa 10 on ristiintaulukoitu myönteiset ja kielteiset mielipiteet kysyttäessä tyytyväisyyttä bruttopalkkaan ja palkan määrään.



Kuvio 10. Restonomien tyytyväisyys palkkaan (n=43).

Vastaajista 6 % on sitä mieltä, että restonomit tunnetaan työelämässä erittäin hyvin ja 49 % mielestä hyvin. Vastaajista 20 % on sitä mieltä, että restonomeja ei tunneta hyvin eikä huonosti ja 25 % mieltää restonomien tunnettavuuden huonoksi (n=49).

Mielipiteitä tämän päivän työllistymisestä tuli muutamia. Yhden vastaajan mielestä työllistymismahdollisuudet ovat hyvät, jos on valmis muuttamaan työpaikkojen perässä minne vaan. Restonomin sanottiin saavan helposti esimerkiksi kokin töitä, mutta esimiestyöt ovat kiven alla. Työllistymisen kannalta käytännön osaamista ja koulutuksen päivittämistä pidettiin tärkeänä. Lisäksi verkostoitumisen ja asenteen tärkeyttä painotettiin. Nykyään vakituksia työsuhteita on suhteellisen vaikea saada.

7 POHDINTA

7.1 Tutkimuksen toteutus

Tutkimuksen alussa asetetut tarkat tavoitteet pystyttiin täyttämään kyselylomakkeen avulla. Tutkimuksen vastausprosentti oli hyvä 71 % ja näin ollen tuloksista saatiin kohderyhmään nähden laajat ja luotettavat.

Tutkimukseen osallistuneiden positiivinen ja luottavainen asenne auttoi tutkimuksen onnistumisessa. Kyselylomakkeista huomasi, että vastaajat olivat huolellisesti täyttäneet lomakkeen ja paneutuneet asiaan.

Tutkimuksen teoreettinen viitekehys oli selkeästi koostettavissa, koska aiheeseen liittyvää luotettavaa materiaalia löytyi monesta eri lähteestä. Teoreettinen viitekehys antaa lukijalle paljon monipuolista taustatietoa tutkimukseen liittyen.

Tutkimuksen tavoitteet olivat selkeästi rajatut ja kyselylomake luotiin niiden ympärille. Kyselylomake sisälsi sekä strukturoituja kysymyksiä että avoimia kysymyksiä. Avoimissa kysymyksissä vastaajalla oli mahdollisuus vastata jotain muuta, kuin annetut vastausvaihtoehdot. Oli hyvä, että kyselylomake testattiin yhdellä tutkimuksen kohderyhmän ulkopuolisella henkilöllä ennen postitusta, koska palautteen pohjalta oli hyvä tehdä pieniä korjauksia.

Tutkimuksen kyselylomake oli sopivan pituinen vastaajia ajatellen. Kyselylomake oli selkeä ja johdonmukainen täyttää. Vähemmän oleellisten taustatietojen kohdalta olisi voinut jättää joitakin kohtia kysymättä. Avoimien kysymyksien vastausprosentti oli hieman huonompi. Tutkimuksen teoreettinen viitekehys oli sopivan pituinen ja antoi kattavan tietopaketin tutkimuksen taustalle.

7.2 Tutkimustulosten yhteenveto

Tutkimuksen tuloksien perusteella Etelä-Pohjanmaata voidaan pitää vetovoimaisena alueena opintojen jälkeen, koska puolet tutkimukseen osallistuneista jäi asumaan ja työskentelemään kyseiselle alueelle. Voidaan myös ajatella, että Ete-

lä-Pohjanmaalta löytyy hyvin restonomeille töitä. Restonomikoulutus on naisvaltaisen koulutus, se tulee esille tässäkin tutkimuksessa. Tutkimuksessa yllätti se, että yli puolet vastaajista kävi töissä alle 10 kilometrin päässä asuinpaikastaan.

Valmistuneista restonomeista melkein puolet työskenteli koulutusta vastaavissa esimiestehtävissä. Kuitenkin toinen puolisko vastaajista teki täysin suorittavaa työtä. Tutkimuksen perusteella vastavalmistuneen on haastavaa saada heti esimiestyötä. Restonomien täytyy yleensä hankkia ensin työkokemusta ja vasta sitten on helpompi edetä esimieheksi.

Melkein kaikki vastaajat olivat työskennelleet opintojensa aikana ja kartuttaneet työkokemustaan. Opintojen aikaisilla työpaikoilla ja harjoittelupaikoilla oli suora yhteys työllistymiseen. Monet olivat saaneet valmistumisen jälkeen työpaikan kyseistä väylää pitkin. Koulutuksen koettiin vastanneen työelämän haasteisiin muutamaa poikkeusta lukuun ottamatta.

Tutkimukseen osallistuneista puolet oli kokopäivätyössä jo valmistumishetkellään. Murto-osa etsi työpaikkaa muutamia kuukausia valmistumisen jälkeen. Työllistyminen koettiin melko helpoksi ja yleisimpinä rekrytointikanavina käytettiin vanhoja työpaikkoja, TE -toimiston työnvälitystä ja opiskeluaikaisia harjoittelupaikkoja. Vastaajat olivat pääosin tyytyväisiä nykyisiin työpaikkoihinsa ja kokivat olevansa omalla alallaan.

Vakituisesta työsuhteesta pääsi nauttimaan yli puolet vastaajista ja määräaikainen työsuhte oli toiseksi yleisin. Yli puolet kokivat ylenemismahdollisuudet mahdollisiksi tulevaisuudessa. Restonomien bruttotulot olivat mediaanissa 1500- 2000 euroa kuukaudessa. Bruttotulojen alhaisuuteen vaikuttaa luultavasti suorittavassa työssä olevien hieman alhaisemmat palkat.

7.3 Mahdolliset jatkotutkimukset

Jatkotutkimuksissa otosryhmää kannattaisi laajentaa muillekin valmistumisvuosille. Lisäksi kannattaisi ottaa Seinäjoen ammattikorkeakoulun rinnalle esimerkiksi Tampereen ammattikorkeakoulu mistä löytyy sama restonomien koulutusohjelma. Tällä tavoin olisi mahdollista selvittää mahdollisia työllistymisen eroavaisuuksia eri

ammattikorkeakoulujen välillä. Vielä kattavamman tutkimuksen saisi jos ottaisi kohderyhmäksi kaikki palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelmaa tarjoavat ammattikorkeakoulut.

LÄHTEET

Ammattikorkeakoulu. 2013. [Verkkosivu]. Koulutusnetti. [Viitattu 5.6.2013]. Saatavana: <http://www.koulutusnetti.fi/?path=ammattikorkeakoulu>

Alasoini, T., Järvensivu, A & Mäkitalo, J. 2012. Suomen työelämä vuonna 2030: Miten ja miksi se on toisennäköinen kuin tällä hetkellä. TEM raportteja 14/12. Saatavana: <http://www.tem.fi/files/33103/TEMrap_14_2012.pdf>

Heikkinen, V.A. 2004. Matka restonomiin ydinosaamiseen: Kuvaus majoitus- ja ravitsemisalan esimiehen osaamisalueista, asiantuntijuudesta ja dynaamisesta ammattitaidosta. Helsinki: Haaga Instituutin ammattikorkeakoulu.

Järvinen, J., Vataja, I & Tuominen T. 2011. Matkailu- ja ravitsemisalan taustaselvitys. Foredata Oy.

L 9.5.2003/351. Ammattikorkeakoululaki.

Mara ry. 2013. [Verkkosivu]. Matkailu- ja ravintola-alan palkkaus ja työajat. [Viitattu 6.10.2013]. Saatavana: <http://www.mara.fi/tyoajat-ja-palkkaus/>

Matkailu-, ravitsemis- ja talousala. 2013. [Verkkosivu]. Koulutusnetti. [Viitattu 6.6.2013]. Saatavana: <http://www.koulutusnetti.fi/index.php?file=361>

Ohtonen, P., Jaakonaho, K., Väyrynen, J & Westman M. 2011. Restonomien palkka- ja työllisyystutkimus. Helsinki: Haaga-helia.

Opiskelupaikka. 2013. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. [Verkkosivu]. Helsinki: Mediatalo opiskelupaikka Oy. [Viitattu 6.6.2013]. Saatavana: <http://www.opiskelupaikka.fi/Koulutus/Ammattikorkeakoulu/AMK-Matkailuala-ravitsemisala-ja-talousala/Palvelujen-tuottamisen-ja-johtamisen-koulutusohjelma>

Ammattikorkeakoulut. 2010. [Verkkosivu]. Helsinki: Opetushallitus. [Viitattu 1.6.2013]. Saatavana: http://www.oph.fi/koulutus_ja_tutkinnot/ammattikorkeakoulut_ja_yliopistot/ammattikorkeakoulut

Tutkintojen ja muun osaamisen kansallinen viitekehys. 2009. Helsinki: Opetushallitus.

Palkkataulukot. 2013. [Verkkosivu]. Palvelualojen ammattiliitto PAM ry. [Viitattu 6.10.2013]. Saatavana: <http://www.pam.fi/fi/tyo/mara/Sivut/Palkkataulukot.aspx>

- Seinäjoen ammattikorkeakoulun opinto-opas. 2008-2009. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. [Verkkosivu]. Seinäjoki: Seinäjoen ammattikorkeakoulu. [Viitattu 31.5.2013]. Saatavana: <http://oldops.seamk.fi/fi/2008-2009/koulutusohjelmiaikoskevattiedot/?dprog=PALVELUJ>
- Suomen restonomit SURE ry. 2013. [Verkkosivu]. Restonomit. [Viitattu 31.5.2013]. Saatavana: <http://www.sure.fi/restonomi>
- Taipale-Lehto, U. 2012:13. Matkailu- ja ravitsemisalan osaamistarveraportti. Opetushallitus: Edita Prima Oy.
- Stenström, M-L., Laine, K. & Valkonen S. 2004. Ammattikorkeakoulusta valmistuneiden sijoittuminen työelämään. Teoksessa: Tynjälä, P., Välimaa, J. & Murtonen M (toim.) Korkeakoulutus, oppiminen ja työelämä. Juva: WS Bookwell Oy 2004, 109-110.
- Tyni, M., Niemelä, M. & Kantele, K. 2008. Restonomi (AMK) alueellisena vaikuttajana. Kuopio: Ramk Savonia-hanke.
- Varamäki, E., Heikkilä, T. & Lautamaja, M. 2011. Nuorten, aikuisten sekä ylemmän tutkinnon suorittaneiden sijoittuminen työelämään : Seurantatutkimus Seinäjoen ammattikorkeakoulusta v. 2006-2008 valmistuneille. Seinäjoki: Seinäjoen ammattikorkeakoulu.
- Vilka, H. 2005. Tutki ja kehitä. Helsinki: Tammi.
- Vuorinen, P & Valkonen, S. 2007. Korkeakoulutuksesta työelämään. Jyväskylä: Jyväskylän yliopistopaino.
- Wahl, A-C. 2013. Sosiaalisen median hyödyntäminen työnhaussa – case Jobijobi. Teoksessa: T. Korkalainen (toim.) Somepentujen käsikirja. Metropolia ammattikorkeakoulu kulttuuri ja luova-ala: Metropolian digipaino 2013, 55-58.

LIITTEET

Liite 1. Tutkimuksen kyselylomake

Liite 2. Tutkimuslupa-anomus vararehtorille

Liite 3. Tutkimuslupapäätös

Liite 1. Tutkimuksen kyselylomake



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULUSTA VALMISTUNEIDEN RESTONOMIEN TYÖLLISTYMINEN

Tervehdys!

Olen kolmannen vuosikurssin restonomiopiskelija Seinäjoen ammattikorkeakoulusta Kauhajoelta. Tutkin opinnäytetyössäni Seinäjoen ammattikorkeakoulusta vuosina 2011 ja 2012 valmistuneiden restonomien työllistymistä. Tutkimuksen kohderyhmään kuuluvat sekä nuoriso- että aikuisopiskelijat. Ystävällisesti toivon, että osallistut tutkimukseen vastaamalla tähän kyselyyn. Kyselylomakkeet palautetaan vastauskuoressa postitse toukokuun loppuun mennessä (31.5.2013). Kyselyyn vastataan nimettömänä ja tiedot ovat luottamuksellisia.

Tutkimukseen osallistujien kesken arvotaan kahden hengen illallislahjakortti syksyllä 2013 avautumaan uuteen opetusravintolaan Framin alueelle Seinäjoelle. Restonomeja koulutetaan syksystä 2013 lähtien Seinäjoella. Voit seurata koulun muuttopuuhia ja opetusravintolan nimen valinnan edistymistä osoitteista www.seamk.fi/ravitsemisala ja www.facebook.com/seamkrestonomit.

Vastaan mielelläni tutkimusta koskeviin kysymyksiin. Tavoitteenani on valmistua joulukuussa 2013 ja tulokset julkistetaan sen jälkeen Theseuksessa ja ammattikorkeakoulun internetsivuilla.

Yhteistyöstä kiittäen

Anna Laitila

anna.laitila@seamk.fi

Vastaa ympyröimällä tai kirjoittamalla kysymystä koskeva vastaus. Mikäli ei erikseen mainita, valitse vain yksi vastausvaihtoehto. Jos olet aikuisopiskelija ja joku kysymys ei koske sinua lainkaan, voit jättää kokonaan vastaamatta.

Taustatiedot

1. Ikä_____
2. Sukupuoli
 - a. Nainen b. Mies
3. Asuinpaikkakunta_____
4. Aikaisempi tutkinto
 - a. Ammatillinen tutkinto c. Ylioppilas
 - b. Kaksoistutkinto d. Ammatillinen tutkinto ja ylioppilas
5. Työpaikan sijainti
 - a. Alle 10 kilometrin päässä kotoa
 - b. 10 -20 kilometrin päässä kotoa
 - c. 21 -40 kilometrin päässä kotoa
 - d. Yli 40 kilometrin päässä kotoa
6. Työnimike tällä hetkellä_____
7. Työnantaja tällä hetkellä_____

8. Valmistumisajankohta

	2011	2012
tammikuu		
maaliskuu		
toukokuu		
kesäkuu		
lokakuu		
joulukuu		

9. Opiskeluryhmä

- | | |
|-------------|--------------------|
| a. KIRS09 | f. KIRYS07 |
| b. KIRS08 | g. KIRMMS06 |
| c. KIRMMS08 | h. KIRAS06 |
| d. KIRMMS07 | i. KIRYS06 |
| e. KIRAS07 | j. Muu, mikä?_____ |

Opintojen aikana hankittu työkokemus

10. Työskentelitkö opintojesi aikana?

a. Kyllä, minkälaisissa tehtävissä?

b. Ei

11. Minkälaista hyötyä työharjoittelupaikoistasi oli työnhaussa? (Voit valita useamman vastausvaihtoehdon)

a. Sain opintojen ajaksi osa-aikaisen työpaikan.

b. Sain valmistumisen jälkeen työpaikan harjoittelupaikasta.

c. Varmistin alan sopivuuden itselleni työharjoitteluiden aikana.

d. Loin suhteita ja kontakteja työhakuun liittyen.

e. Muu, mikä? _____

12. Ovatko opintosi vastanneet työelämän haasteita?

a. Kyllä

b. Ei

Perustelut: _____

13. Miten kehittäisit uraohjausta ja työnhakuvalmennusta koulutusohjelmassa?

Heti valmistumisen jälkeen

14. Oliko valmistumisen jälkeinen työpaikka tutkintoasi vastaava?

a. Kyllä

b. Ei

c. En pyrkinyt työmarkkinoille

Perustelut: _____

(Jos vastasit c, voit siirtyä suoraan kysymykseen numero 28)

15. Työtehtävä heti valmistumisen jälkeen _____

16. Kuinka kauan työllistyminen kesti valmistumisen jälkeen?

a. Olin valmistumishetkellä kokopäivätyössä

d. 4-6 kuukautta

b. Työllistyin heti valmistumisen jälkeen

e. Yli puoli vuotta

c. 1-3 kuukautta

17. Työllistyminen oli mielestäni

- a. helppoa
- b. melko helppoa
- c. osittain vaikeaa
- d. vaikeaa

18. Mikä oli pääasiallinen rekrytointikanava ensimmäiseen työpaikkaasi?

- a. Lehti-ilmoitus
- b. MOL / TE-toimiston työnvälitys
- c. Facebook / LinkedIn tai joku muu sosiaalinen media
- d. Opiskeluajan harjoittelupaikat
- e. Opiskeluaikainen työpaikka
- f. Omat suhteet ja kontaktit
- g. Olin aikuisopiskelija ja jatkoin vanhassa työpaikassa
- h. Muu, mikä? _____

19. Kuinka moneen työpaikkaan hait valmistumishetkellä?

- a. 1-2 paikkaan
- b. 3-5 paikkaan
- c. 6-10 paikkaan
- d. Yli 10 paikkaan
- e. Työpaikanhaku ei ollut ajankohtaista

Nykyinen työ

20. Kuinka mones työnantaja nykyinen työpaikka on?

- a. Olen samassa työpaikassa ja työtehtävässä missä aloitin heti valmistumisen jälkeen
- b. Olen samassa työpaikassa, mutta eri työtehtävässä missä aloitin heti valmistumisen jälkeen
- c. Valmistumisen jälkeisen työpaikan ja nykyisen työpaikan välillä on ollut _____ työpaikkaa

21. Kuinka tyytyväinen olet tämän hetkiseen työpaikkaasi?

- a. Erittäin tyytyväinen
- b. Tyytyväinen
- c. Melko tyytyväinen
- d. Melko tyytymätön
- e. Tyytymätön
- f. En pidä nykyisestä työpaikastani

22. Onko työsuhteesi?

- a. Vakituinen / toistaiseksi voimassaoleva
- b. Määräaikainen
- c. Osa-aikatyö
- d. Toimin yrittäjänä
- e. Muu, mikä? _____

23. Koetko olevasi omalla alallasi?

- a. Kyllä
- b. Ei

24. Onko sinulla ylenemismahdollisuuksia?

- a. Kyllä
- b. Ei

25. Onko sinulla alaisia nykyisessä työssäsi?

- a. Kyllä, Kuinka monta? _____
- b. Ei

26. Mikä on päätoimesta saamasi kuukausitulo? Säännöllisen työajan ansio ennen ennakonpidätystä (=bruttotulo).

- | | |
|---------------------|---------------------|
| a. Alle 1500 euroa | d. 2501 -3000 euroa |
| b. 1500 -2000 euroa | e. 3001 -3500 euroa |
| c. 2001 -2500 euroa | f. yli 3500 euroa |

27. Saatko tällä hetkellä mielestäsi restonomitutkintoasi vastaavaa palkkaa?

- a. Kyllä
- b. Ei

28. Miten hyvin restonomin tutkinto mielestäsi tunnetaan työelämässä?

- a. Erittäin hyvin
- b. Hyvin
- c. Ei hyvin eikä huonosti
- d. Huonosti
- e. Erittäin huonosti

29. Vapaa sana tämän päivän työllistymisestä:

Mikäli haluat osallistua kahden hengen illalliskortin arvontaan, kirjoita tähän yhteystietosi. Yhteystietoja käytetään ainoastaan arvonnän suorittamiseen. Ole hyvä ja leikkaa arvontalipuke katkoviivaa pitkin ja palauta vastauskuoressa.



Nimi: _____

Puhelinnumero: _____

Sähköposti: _____

Liite 2. Tutkimuslupa-anomus vararehtorille**Lupa-anomus vararehtorille****1.5.2013 Kauhajoki**

Olen restonomiopiskelija Seinäjoen ammattikorkeakoulusta. Tarkoitukseni on tehdä opinnäytetyö Seinäjoen ammattikorkeakoulusta vuosina 2011 ja 2012 valmistuneiden restonomien työllistymisestä. Tutkimuksen suorittamiseen tarvitsen käyttööni vuosina 2011 ja 2012 valmistuneiden restonomien nimet ja nykyiset yhteystiedot.

Ystävällisin terveisin



Anna Laitila

anna.laitila@seamk.fi

Liite 3. Tutkimuslupapäätös

**SEINÄJOEN
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ**
Seinäjoen ammattikorkeakoulu
Ammattikorkeakoulun toimisto

VIRANHALTIJAPÄÄTÖS
PÄIVÄMÄÄRÄ
8.5.2013
PÄÄTÖSNUMERO
88/2013

ASIA	Tutkimuslupa / Anna Laitila	
PÄÄTÖS/ ALLEKIRJOITUS	<p>Pyynnöstä luovutetaan vuosina 2011 ja 2012 valmistuneiden res- tonomiopiskelijoiden (nuoret ja aikuiset) postiosoitetietoja tutkimustarkoi- tukseen opinnäytetyötä varten opiskelija Anna Laitilalle (KIRS10- opiskelija, Kauhajoki).</p> <p>Ohjaava opettaja on Eija Putula-Hautala. SeAMK hyötty tutkimuksen tu- loksista. Osoiteaineistoa ei saa käyttää muuhun kuin liitteenä olevan tut- kimuksen toteuttamiseen. Kun tutkimus on tehty, osoitetiedot hävitetään.</p> <p>Osoitetiedot luovutetaan WINHasta vain siltä osin kuin em. vuosina 2011 ja 2012 valmistuneet opiskelijat ovat myöntäneet luvan henkilötietojensa antamiseen. Tiedot toimitetaan koulutusohjelman opintotoimistoon, josta Anna Laitila ne voi noutaa paperimuodossa.</p> <p>Tutkimussuunnitelma on päätöksen liitteenä.</p>  Jouni Niskanen Vs. vararehtori	
OIKAISU- VAATIMUSOHJE	<p>Tähän päätökseen tyytymätön voi tehdä kirjallisen oikaisuvaatimuksen neljätoista (14) päivän kuluessa päätöksen tiedoksisaannista Seinäjoen koulutuskuntayhtymän yhtymähallitukselle, osoi- te: Seinäjoen koulutuskuntayhtymä, PL 412, 60101 Seinäjoki, sähköposti: kirjaamo@epedu.fi. Oikaisuvaatimuksesta on käytävä ilmi vaatimus perusteluineen ja se on oikaisuvaatimuksen teki- jän allekirjoitettava.</p> <p>Asianosaisen katsotaan saaneen päätöksestä tiedon, ellei muuta näytetä, seitsemän (7) päivän kuluttua kirjeen lähettämisestä, kolmantena (3) päivänä sähköisen viestin lähettämisestä, saanti- todistuksen osoittamana aikana tai erilliseen tiedoksisaantitodistukseen merkittynä aikana.</p>	
JULKISESTI NÄHTÄVÄNÄ	Ammattikorkeakoulun toimistossa	Päivämäärä 10.5.2013
TIEDOKSIANTO	Kenelle Anna Laitila, Eija Putula-Hautala, Hannele Husa	Päivämäärä 10.5.2013
<p><input type="checkbox"/> Lähetetty postitse saantitodistusta vastaan <input type="checkbox"/> Lähetetty postitse tavallisena kirjeenä <input type="checkbox"/> Lähetetty sisäisessä postissa</p> <p><input type="checkbox"/> Luovutettu asianosaiselle <input checked="" type="checkbox"/> Lähetetty sähköpostitse</p>  Anne Vuorenmaa, toimisto- ja hallintosi- teeri Tiedoksiantajan allekirjoitus ja virka-asema Vastaanottajan allekirjoitus		